LA FILIERA DEI RISI SPECIALI

IRES è il Centro Ricerche italiano specializzato nello sviluppo di **varietà di riso innovative** che cercano di **soddisfare le** nuove **esigenze** del mercato **in termini di gusto, rispetto per l'ambiente** e **sostenibilità**.

Siamo certi che la collaborazione tra breeder, sementieri, agricoltori, riserie, commercianti e ristoratori possa dare origine a Filiere di qualità.

Ne siamo così convinti che IRES ha inserito tra i propri scopi proprio quello di **creare valore** aggiunto al riso mediante la costituzione di questa Filiera, **nata nel 2022**.

La **Filiera Risi Speciali di IRES** comprende i prodotti a marchio **Ebano®**, **GranCavour®**, **Rubinum®** e **Okris®**. Ha l'obiettivo di garantire la qualità dei prodotti immessi sul mercato, la loro tracciabilità e stabilità nel tempo, creando valore aggiunto a tutti i soggetti che vi partecipano.

L'adesione alla Filiera fornisce la possibilità di coltivare, trasformare, confezionare e commercializzare i risi a proprio marchio con marginalità garantite.

Ebano®, **GranCavour®**, **Rubinum® e Okris®** sono marchi registrati.

NOVITA' SULLA FILIERA IN ARRIVO...

RIMANI IN CONTATTO!

I NOSTRI OBIETTIVI

Mettere al centro l'agricoltore, supportarlo nelle scelte varietali e fornire assistenza tecnica durante la coltivazione.

Grazie alle varietà presenti nel nostro catalogo siamo in grado di soddisfare tutte le esigenze di coltivazione e di mercato.

IRES: creiamo valore attorno al riso

PER ORDINI, INFORMAZIONI O ASSISTENZA TECNICA

Ufficio IRES	cell. 331.644.26.26
Massimo Biloni	cell. 335.677.72.45
Nicoletta Mazzini	cell. 340.143.57.35
Federico Conti	cell. 327.927.39.57

COS'È IRES?

IRES - Italian Rice Experiment Station è un centro ricerche specializzato nello sviluppo di varietà di riso innovative e nella loro commercializzazione a trasformatori, distributori, negozi e ristoranti.

Le varietà IRES sono create senza l'uso gi OGM e nel rispetto dell'ambiente. Richiedono meno prodotti chimici per crescere grazie agli studi di Green Breeding.

SEGUICI SUI SOCIAL

massimobiloni

ItalianRiceExperimentStation

IRES s.r.l.

www.ires.online

scan me

IRES
ITALIAN RICE EXPERIMENT STATION

Filiera dei Risi Speciali
Semine 2026

Cascina Montarsello
28070 Nibbiola (NO) - ITALY
www.ires.online

GRANCAVOUR ®

Ottenuto dall'incrocio tra i migliori risi italiani da risotto e i più aromatici risi asiatici, riso GranCavour è la novità assoluta nel panorama varietale italiano.

Ha un granello del 20% più grande di quello di Arborio ed è aromatico.

Un nuovo concetto di riso da risotto italiano per piatti della tradizione e per ricette innovative.

Un riso visionario come Cavour che ha visto il futuro prima che arrivasse.

RUBINUM ®

Rubinum è il nuovo riso rosso integrale che ama la natura e rispetta l'ambiente.

Contiene polifenoli, fibre, proteine e vitamine.

Unisce ad una brillantezza del colore, un delicato aroma ed una rapidità in cottura superiore a quello degli altri risi integrali.

Ideale per insalate di riso, risotti, antipasti e dolci, Rubinum si adatta a molteplici preparazioni e rende i piatti vivaci e colorati.

EBANO ®

Ebano è il nuovo riso nero aromatico che ama l'ambiente e rispetta la natura. Ha un ciclo vegetativo breve e questo gli permette di utilizzare meno acqua e fertilizzante.

Il nome Ebano, oltre a rappresentare il colore nero con sfumature legnose, è anche l'acronimo di Early Black Aromatic NOvelty che significa Nuovo Riso Nero Aromatico a ciclo Precoce.

Ha un aroma complesso e persistente.

OKRIS ®

La gamma dei risi pigmentati italiani si arricchisce di una novità.

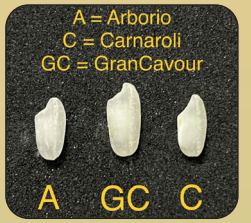
Okris è un riso integrale cristallino dal colore ocra, con sfumature di color sabbia e nocciola.

Contiene fibre e proteine, Okris si adatta ad una dieta bilanciata e rende più colorati i tuoi piatti.

Ha un gusto ricco e intenso ed una consistenza che lo rende adatto a antipasti freddi, insalate di riso e risotti saporiti.

FILIERA DEI RISI SPECIALI

La Filiera Risi Speciali di IRES comprende risi unici che arricchiscono la gamma dei risi italiani nel mondo.



GranCavour®

Il riso aromatico col granello più grande al mondo tra tutti i risi da risotto.

Rubinum®

Il riso rosso lungo B aromatico con tempo di cottura inferiore a quello degli altri risi integrali.

Okris®

Il riso integrale dal nuovo colore ocra che unisce pigmentazione dei granelli e gusto intenso

Ebano®

Il riso integrale nero aromatico dal colore intenso e aroma complesso e persistente

Risi Speciali IRES

www.ires.online

Aut. N. XXX